

# forever Fresh

## SET CANISTERS

vacuum storage canisters



Istruzioni per l'uso



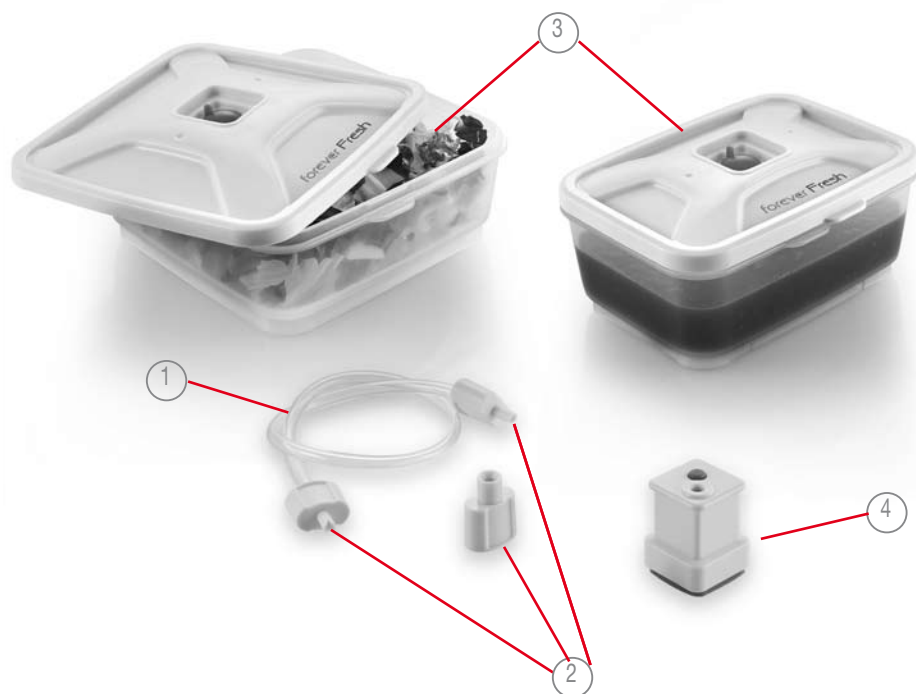
Art. 705

Prima di utilizzare questi contenitori leggere attentamente questo manuale e conservarlo per consultazioni future.

## Descrizione

La confezione contiene

1. Tubicino
2. Adattatori
3. Contenitori da 600ml e 300ml con coperchi
4. Connettore



## Utilizzo dei contenitori sottovuoto

Posizionare la macchina per il sottovuoto e il contenitore su una superficie piana ed asciutta.

Collegare la macchina per il sottovuoto alla presa elettrica.

Assicurarsi che il contenitore e il coperchio siano asciutti e puliti.

Riempire il contenitore con gli alimenti lasciando almeno un centimetro tra il cibo e il bordo superiore del contenitore. Se necessario pulire il bordo.

Chiudere il contenitore con il coperchio.

Per VAC 1030 e VAC 1050

Applicare correttamente gli adattatori al tubicino (vedi foto 1 e 2).

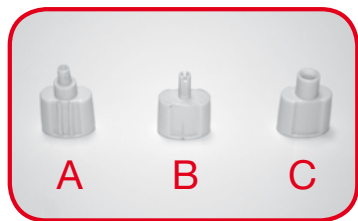


Foto 1



Foto 2



Foto 3



Foto 4

Collegare l'estremità del tubicino C al foro di aspirazione della macchina e inserire l'altra estremità A nel connettore (vedi foto 3), posizionare quest'ultimo sulla valvola posta sul coperchio del contenitore.

Per attivare il sottovuoto con **VAC1030** premere e tenere premuto il pulsante grigio (vedi foto 4), attendere per circa un minuto fino a quando la macchina non si spegne.

Per il modello **VAC1050** premere semplicemente il pulsante grigio e attendere lo spegnimento della macchina.

Per facilitare il sottovuoto assicurarsi di aver chiuso bene il coperchio del contenitore.

Al termine dell'operazione ricordarsi di segnare la data di confezionamento.

Nota: durante l'operazione la barra sigillante della **VAC1030** si riscalda: fare molta attenzione a non toccarla.

Per VAC 2060 e VAC 2080

Applicare correttamente gli adattatori al tubicino (vedi foto 1 e 2).

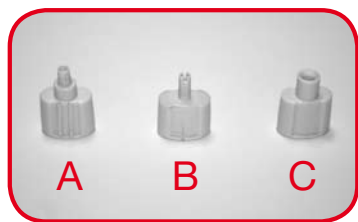


Foto 1



Foto 2



Foto 3

Collegare l'estremità del tubicino A al foro di aspirazione della macchina e inserire l'altra estremità C+B nel connettore (vedi foto 3), posizionare quest'ultimo sulla valvola posta sul coperchio del contenitore.

Attivare il sottovuoto premendo il pulsante VACUUM e attendere per circa un minuto fino a quando la macchina non si spegne.

Per facilitare il sottovuoto assicurarsi di aver chiuso bene il coperchio del contenitore.

Al termine dell'operazione ricordarsi di segnare la data di confezionamento.

Per VAC 3090

Con VAC 3090 è possibile:

**A. Utilizzare il foro di aspirazione posizionato all'interno della macchina.**

Applicare correttamente gli adattatori al tubicino (vedi foto 1 e 2).

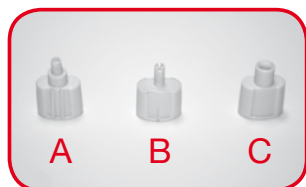


Foto 1



Foto 2



Foto 3

Collegare l'estremità del tubicino C+B al foro di aspirazione della macchina e inserire l'altra estremità A nel connettore (vedi foto 3). Posizionare quest'ultimo sulla valvola posta sul coperchio del contenitore.

**B. Utilizzare il foro di aspirazione posizionato sul coperchio della macchina.**

Collegare all'estremità del tubicino l'adattatore (vedi foto 4) contenuto all'interno della confezione della macchina. Applicare l'adattatore A all'altra estremità del tubicino (vedi foto 5). Infine, inserire A nel connettore (vedi foto 6) e posizionare quest'ultimo sulla valvola posta sul coperchio del contenitore.



Foto 4



Foto 5



Foto 6

In entrambe le soluzioni attivare il sottovuoto e attendere per circa un minuto fino a quando la macchina non si spegne.

Per facilitare il sottovuoto assicurarsi di aver chiuso bene il coperchio.

Al termine dell'operazione ricordarsi di segnare la data di confezionamento.

## Utilizzo con altri sistemi di confezionamento

I contenitori della linea Forever Fresh possono essere utilizzati anche con altri sistemi di confezionamento sottovuoto.

Magic Vac, Seal e Meal e FoodSaver: utilizzare il tubicino in dotazione delle rispettive macchine.

Laica: seguire le indicazioni sopra descritte per VAC 1030 e VAC 1050.

## Consigli

Verificare l'assenza di resti di cibo sulla parte superiore del contenitore e sul coperchio poiché la chiusura non ermetica impedirebbe la totale eliminazione dell'aria.

Non versare cibo caldo nei contenitori, ciò potrebbe deformarli impedendone il sottovuoto.

## Pulizia

Pulire con acqua calda e sapone e asciugarli perfettamente.

È possibile lavarli anche in lavastoviglie.

Sono utilizzabili anche nel forno a microonde..

## TABELLA TEMPI DI CONSERVAZIONE

<b>Dispensa +25 °C</b>	<b>Conservazione normale</b>	<b>Conservazione con FOREVER FRESH</b>
PANE	1-2 giorni	6-8 giorni
BISCOTTI	4-6 mesi	12 mesi
<b>Frigorifero +5 °C</b>	<b>Conservazione normale</b>	<b>Conservazione con FOREVER FRESH</b>
CARNE	3-4 giorni	8-9 giorni
PESCE	1-3 giorni	4-5 giorni
SALUMI	15-20 giorni	25-60 giorni
VERDURA	7-15 giorni	24-40 giorni
FRUTTA	1-3 giorni	7-10 giorni
DOLCI	5-7 giorni	14-20 giorni
<b>Congelatore -18 °C</b>	<b>Conservazione normale</b>	<b>Conservazione con FOREVER FRESH</b>
CARNE	4-6 mesi	15-20 mesi
PESCE	3-4 mesi	10-12 mesi
VERDURA	8-10 mesi	18-24 mesi

*I tempi dipendono dalla preparazione, dalla qualità dell'alimento e dalle condizioni di conservazione.*

## **GARANZIA CONVENZIONALE**

**Macom S.r.l.** - Via G. da Procida, 10 - 20149 Milano

La presente Garanzia Convenzionale lascia impregiudicati i diritti spettanti ai consumatori sulla base del D.lgs. 206/2005 - "Codice del Consumo" - in attuazione della direttiva 1999/44/CE.

**Macom S.r.l.** garantisce che il prodotto è immune da difetti originari del processo di fabbricazione e da difetti derivanti dai materiali utilizzati per la fabbricazione medesima. In caso di accertata presenza dei suddetti difetti che dovessero verificarsi durante il periodo di garanzia, **Macom S.r.l.** provvederà alla riparazione, qualora la riparazione non sia possibile o non sia opportuna **Macom S.r.l.** provvederà a fornire un prodotto esente da difetti. L'acquirente per usufruire della garanzia dovrà contattare il Numero **02 33 10 76 56** o l'indirizzo email **info@macomsrl.it** e fornire a **Macom S.r.l.** lo scontrino o altro documento fiscale rilasciato al momento dell'acquisto medesimo. La presente Garanzia Convenzionale ha durata di due anni e perde la propria validità automaticamente allo scadere dei 2 anni dalla data di acquisto del prodotto.

La presente Garanzia Convenzionale è esclusa in caso di:

1. Difetti causati da un errato utilizzo del prodotto e/o da una manutenzione non conforme alle prescrizioni contenute nel manuale di istruzioni ed avvertenze fornito unitamente al prodotto.
2. Modifiche, alterazioni, manomissioni del prodotto o delle parti componenti del prodotto.
3. Utilizzo del prodotto con accessori non forniti con il prodotto o non autorizzati da **Macom S.r.l.** o riparazioni da parte di persone non autorizzate da Macom medesima.
4. Utilizzo del prodotto per scopi commerciali o professionali o, comunque, per scopi diversi da quelli indicati da Macom nel manuale di istruzioni ed avvertenze.

La presente garanzia convenzionale é valida esclusivamente in Italia, Repubblica di San Marino e Città del Vaticano. **Macom S.r.l.** declina ogni responsabilità per eventuali danni a persone, animali o cose o all'ambiente derivanti da un utilizzo del prodotto non conforme alle prescrizioni di montaggio, uso e manutenzione contenute nel manuale di istruzioni ed avvertenze che accompagna il prodotto medesimo.

**MACOM srl**

Via G. da Procida, 10 - 20149 Milano

Tel: +39 02 33 10 76 56 - Fax: +39 02 33 10 45 23

e-mail: [info@macomsrl.it](mailto:info@macomsrl.it) - [www.macomsrl.it](http://www.macomsrl.it)